LAGOSTINA®

TICINO®

AUTOCUISEUR
EN ACIER INOXYDABLE 18/10



Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser votre autocuiseur.

TABLE DE MATIÈRES





LAGOSTINA

AUTOCUISEUR TICINO
ACIER INOXYDABLE 18/10



Nous vous félicitons d'avoir acheté votre nouvel autocuiseur Ticino de Lagostina. Cet appareil a été conçu avec des matériaux de première qualité afin de vous offrir l'un des autocuiseurs les plus écoénergétiques offerts aujourd'hui.

Votre autocuiseur Lagostina cuit les aliments plus rapidement, tout en utilisant moins d'énergie que les méthodes de cuisson conventionnelles et en préservant leurs vitamines et minéraux. Votre autocuiseur est fabriqué en acier inoxydable de calibre 18/10, durable et résistant à la corrosion, et sa base assure une conduction et une distribution supérieures de la chaleur.

- La cuisson à l'autocuiseur ne prend qu'environ le tiers du temps requis avec les méthodes conventionnelles.
- Réduction de la consommation et des coûts d'énergie.
- Préserve les nutriments, gage de repas plus sains.
- Préserve les saveurs naturelles et caractéristiques des aliments.
- Convient à toutes les surfaces de cuisson, y compris l'induction.
- Plusieurs dispositifs de sûreté rendent l'utilisation de l'autocuiseur très sécuritaire.
- Indicateur de pression facile à lire.
- Des lignes indiquent la capacité sur les parois de l'appareil.
- Sert aussi d'ustensile de cuisson ordinaire; il suffit de remplacer le couvercle de l'autocuiseur par un couvercle en acier inoxydable ou en verre trempé.

IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTION

Prenez le temps de lire toutes les instructions et de consulter
la section « Mode d'emploi ».

- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées ou les boutons.
- Une surveillance étroite est requise lorsque l'autocuiseur est utilisé à proximité d'enfants. Assurez-vous que les enfants n'ont pas accès à l'autocuiseur et qu'il n'est pas à leur portée pendant la cuisson.
- Il est essentiel d'ajouter au moins **¼ de litre (1 tasse) d'eau ou d'autre liquide** dans l'autocuiseur afin de permettre la production de vapeur.
- Ne remplissez pas votre autocuiseur **à plus des 2/3 de sa capacité totale**. Fiez-vous aux lignes indicatrices de capacité qui se trouvent sur la paroi intérieure de l'autocuiseur.
- Lorsque vous cuisez des aliments **dont le volume augmente durant la cuisson**, comme le riz ou les légumes séchés, ne remplissez pas votre autocuiseur **à plus de la moitié de sa capacité**, car il y aurait autrement un risque de bloquer l'évent et de créer une pression excessive. Consultez la section « Mode d'emploi » pour obtenir de plus amples renseignements.
- **Ne vous servez pas de votre autocuiseur pour cuire : compote de pomme, canneberges, orge perlé, flocons d'avoine ou d'autres céréales, pois cassés, nouilles, macaroni, rhubarbe, spaghetti ou autres aliments semblables. En cuisant, ces aliments ont tendance à former une mousse qui pourrait obstruer la soupape régulatrice de pression.**
- **Après avoir cuit des aliments collants, comme du riz ou des légumes séchés, ne refroidissez pas l'autocuiseur en le plaçant sous l'eau du robinet, car cela risquerait d'entraîner l'expulsion de liquide et pourrait être dangereux.**
- Assurez-vous que l'autocuiseur est fermé correctement avant de commencer la cuisson. Le couvercle doit glisser facilement dans les deux sens et les poignées du couvercle doivent être alignées au-dessus des poignées de la base. Si le couvercle n'est pas fermé et solidement verrouillé en place, la pression ne pourra pas s'accumuler dans l'autocuiseur. Consultez la section « Mode d'emploi » pour obtenir de plus amples renseignements.
- N'utilisez jamais l'autocuiseur si le joint d'étanchéité est usé ou déchiré. Examinez le joint d'étanchéité avant chaque usage afin de vous assurer qu'il est flexible et qu'il ne présente aucune fissure ni déchirure. N'utilisez jamais l'autocuiseur si le joint d'étanchéité est usé ou endommagé. On peut commander des joints d'étanchéité sur le site de Lagostina (www.lagostina.ca) ou en appelant la ligne Satisfaction du consommateur, au 1-800-263-4067.

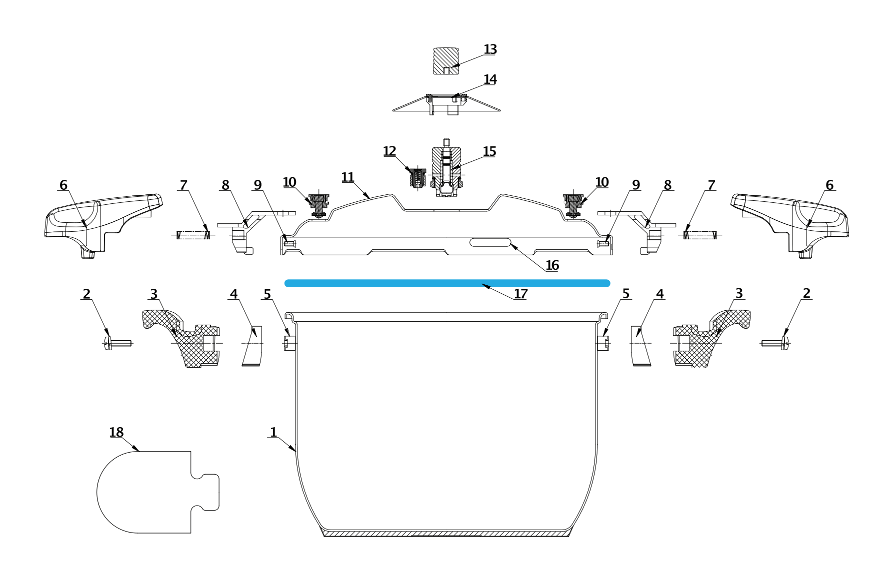
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTION

- Pendant la cuisson, assurez-vous que la fenêtre de sûreté est tournée vers l’arrière de la cuisinière. Cette précaution réduira le risque de brûlures au cas où la fenêtre de sûreté serait activée pour évacuer l'excédent de pression.
- L’autocuiseur est un appareil de cuisson sous pression. Son utilisation inappropriée peut causer des brûlures. Vérifiez si le couvercle est fermé correctement avant de l'utiliser. Consultez la section « Mode d’emploi » pour en savoir plus à ce sujet.
- Avant chaque usage, examinez toujours la soupape régulatrice de pression et les soupapes de verrouillage pour vous assurer qu’elles ne sont ni sales ni obstruées par des particules de nourriture.
- Ne pas ouvrir l’autocuiseur avant qu’il ne soit refroidi et que toute la pression interne ait été évacuée. Si les poignées sont difficiles à écarter, cela signifie que l’autocuiseur est encore sous pression. NE FORCEZ PAS POUR ESSAYER DE L’OUVRIR. Toute présence de pression dans l’appareil peut être une source de danger. Consultez la section « Mode d’emploi » pour obtenir de plus amples renseignements.
- Soyez prudent lorsque vous déplacez un autocuiseur contenant des liquides chauds.
- Ne pas utiliser l’autocuiseur à d’autres fins que celles prévues.
- Ne mettez jamais votre autocuiseur dans un four chauffé.
- Ne jamais utiliser l’autocuiseur pour faire une friture à l’huile sous pression.
- Une fois la pression normale de cuisson atteinte, baissez le feu pour que le liquide produisant la vapeur ne s’évapore pas.
- On ne doit pas utiliser les autocuiseurs à des fins médicales, telle que la stérilisation, car ils ne sont pas conçus pour atteindre les températures requises pour une stérilisation parfaite.
- Ne laissez personne se servir de l’autocuiseur sans avoir d’abord lu le mode d’emploi.
- Mise en garde : ne pas utiliser l’autocuiseur sur des brûleurs à gaz extérieurs ou des cuisinières commerciales. Votre autocuiseur est conçu pour un usage domestique SEULEMENT.
- Après utilisation, ne pas ranger l'autocuiseur avec son couvercle fermé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

COMPOSANTS DE VOTRE AUTOCUISEUR TICINO DE LAGOSTINA



1. CORPS DE L'AUTOCUISEUR
2. VIS DE LA POIGNÉE DE LA BASE
3. POIGNÉE DE LA BASE
4. PROTÈGE-DOIGTS
5. SUPPORT – CORPS
6. POIGNÉE DU COUVERCLE
7. RESSORT DE LA SOUPAPE DE VERROUILLAGE AUTOMATIQUE
8. PLAQUE DE VERROUILLAGE
9. VIS DE LA POIGNÉE DU COUVERCLE
10. SOUPAPE DE VERROUILLAGE AUTOMATIQUE
11. COUVERCLE
12. SOUPAPE DE SÛRETÉ
13. BOUTON
14. COUVERCLE DE SOUPAPE
15. BOÎTIER DE SOUPAPE, SOUPAPE RÉGULATRICE DE PRESSION ET RESSORT
16. FENÊTRE DE SÛRETÉ
17. JOINT D'ÉTANCHÉITÉ
18. CLEF



CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

DISPOSITIFS DE SÛRETÉ

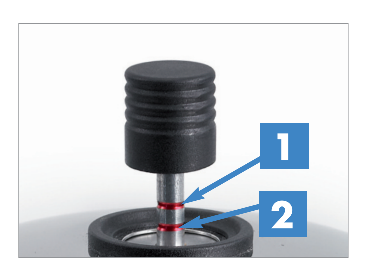
Votre autocuiseur Lagostina est doté de quatre dispositifs de sûreté qui assurent une cuisson tout à fait sécuritaire.



Deux soupapes de verrouillage automatique

Si le couvercle est fermé correctement et que la pression est supérieure à 5 kPa (0,73 lb/po²), les deux soupapes de verrouillage automatique se soulèvent et bloquent l'ouverture du couvercle.

Si le couvercle n'est pas fermé correctement, la pression ne peut pas s'accumuler à l'intérieur de l'autocuiseur, et les deux soupapes de verrouillage automatique ne se soulèvent pas.



Soupape régulatrice de pression

La soupape régulatrice de pression règle la pression de cuisson au niveau 1 (DOUX) ou au niveau 2 (ÉLEVÉ).
Le niveau 1 est parfait pour les aliments délicats, comme les légumes et le poisson.
Le niveau 2 convient aux aliments denses nécessitant une plus longue cuisson, comme les viandes, volailles et ragoûts.
Consultez la section « Mode d'emploi » pour obtenir de plus amples renseignements.



Soupape de sûreté

La soupape de sûreté libère la pression en cas de défectuosité de la soupape régulatrice de pression.



Fenêtre de sûreté

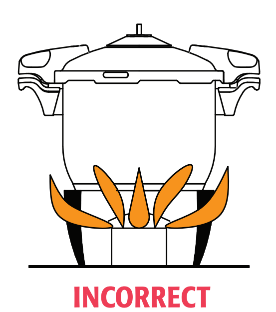
La fenêtre de sûreté située sur le couvercle (le joint d'étanchéité doit être inséré correctement) évacue la pression en cas de défaillance des autres dispositifs de sûreté. C'est un mécanisme d'urgence pour l'évacuation de la pression, qui n'est pas censé fonctionner dans des conditions normales d'utilisation. Si jamais il est activé, le joint d'étanchéité sera poussé à travers la fenêtre de sûreté pour permettre à la pression de s'échapper.

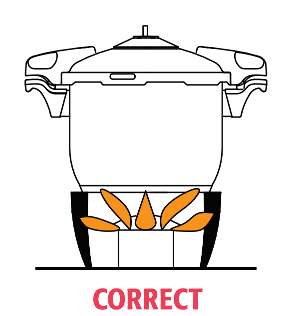
Toujours placer l'autocuiseur sur le feu de façon à ce que la fenêtre de sûreté ne soit pas tournée vers l'utilisateur, car si l'excédent de vapeur s'échappe de cette fenêtre, il sera très chaud et pourrait causer de graves blessures.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

MODE D'EMPLOI

Votre autocuiseur LAGOSTINA est compatible avec toutes les surfaces de cuisson, qu'elles soient électriques, au gaz, en céramique ou à induction. Choisissez toujours l'élément qui se rapproche le plus du diamètre de l'appareil. Si vous utilisez une cuisinière au gaz, ne laissez jamais la flamme monter le long des parois de l'autocuiseur.


INCORRECT


CORRECT

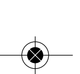
Si vous utilisez une plaque de cuisson en céramique, **levez** l'autocuiseur au lieu de le glisser sur la plaque, afin de ne pas égratigner la surface de cuisson ni l'appareil.

Ajouter du sel à l'eau seulement **après** qu'elle a commencé à bouillir. Lorsque les grains de sel sont déposés directement sur l'acier froid, ils collent à l'acier à mesure que la chaleur les fait fondre.

Ne jamais faire chauffer l'autocuiseur lorsqu'il est vide. Toujours s'assurer qu'il contient suffisamment de liquide ou d'aliments avant de le placer sur l'élément.

Ne laissez pas l'autocuiseur sans surveillance pendant la cuisson.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

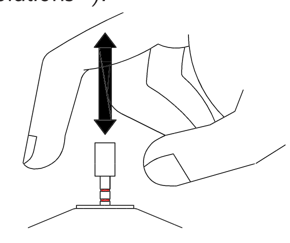


Pour commencer

PRÉCAUTION IMPORTANTE – L’autocuiseur est un appareil de cuisson sous pression. Son utilisation inappropriée peut causer des brûlures. Vérifiez si le couvercle de l’appareil est fermé correctement avant de le placer sur le feu.

Avant d’utiliser votre autocuiseur pour la première fois, lavez toutes les pièces de l’autocuiseur dans de l’eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez.

1. **SOUPAPE RÉGULATRICE DE PRESSION.** La soupape régulatrice de pression est un important dispositif de sûreté. Elle se soulève et s'abaisse pour indiquer le niveau de cuisson. Avant chaque utilisation, vérifiez la soupape régulatrice de pression pour vous assurer qu’elle est propre et qu’elle fonctionne adéquatement.
   - Assurez-vous que le bouton est vissé bien serré sur la tige de la soupape régulatrice de pression.
   - Tirez doucement le bouton vers le haut.
   - La tige de la soupape régulatrice de pression devrait se déplacer facilement vers le haut et vers le bas. Si ce n’est pas le cas, n’utilisez pas l’autocuiseur (voir la section « Problèmes et solutions »).



2. **JOINT D’ÉTANCHÉITÉ.** Lubrifiez le joint d’étanchéité avec une fine couche d’huile végétale chaque fois que vous utilisez votre autocuiseur, puis insérez-le soigneusement dans la rainure du couvercle, tel qu’indiqué ci-dessous.



JOINT D’ÉTANCHÉITÉ MAL INSÉRÉ — JOINT D’ÉTANCHÉITÉ INSÉRÉ CORRECTEMENT

Toujours prendre le temps de positionner le joint d’étanchéité correctement avant d'utiliser l’autocuiseur.

Ne jamais utiliser l’autocuiseur si le joint d’étanchéité est usé ou endommagé.

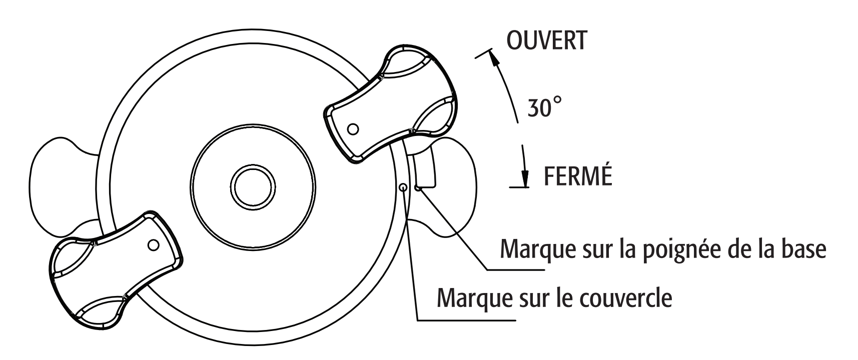
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

3. **ÉTUVEUSE.** L'étuveuse en acier inoxydable 18/10 sert à cuire les aliments à la vapeur, sans qu'ils soient en contact direct avec le liquide de cuisson. Lorsque vous optez pour cette méthode de cuisson, placez l'étuveuse sur son support, à l'intérieur de l'autocuiseur



4. **REMPLISSAGE DE L'AUTOCUISEUR.** Ne remplissez pas votre autocuiseur à plus des 2/3 de sa capacité, y compris les liquides ajoutés. **Pour les aliments dont le volume augmente durant la cuisson, comme le riz ou les légumes séchés, il ne faut pas remplir l'autocuiseur à plus de la moitié de sa capacité**. (Fiez-vous aux lignes indicatrices de capacité 1/2 et 2/3 qui se trouvent sur la paroi intérieure de l'autocuiseur.)

5. **FERMETURE DE L'AUTOCUISEUR.** Placez le couvercle sur le corps de l'autocuiseur, comme le montre l'illustration ci-dessous. Alignez le cercle de positionnement (gravé sur le dessus du couvercle) sur le centre de l'une des poignées de la base. Exercez une pression sur le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que les poignées du couvercle soient directement au-dessus des poignées de la base. Pour ouvrir le couvercle, tournez les poignées du couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre par rapport aux poignées de la base. Levez le couvercle.

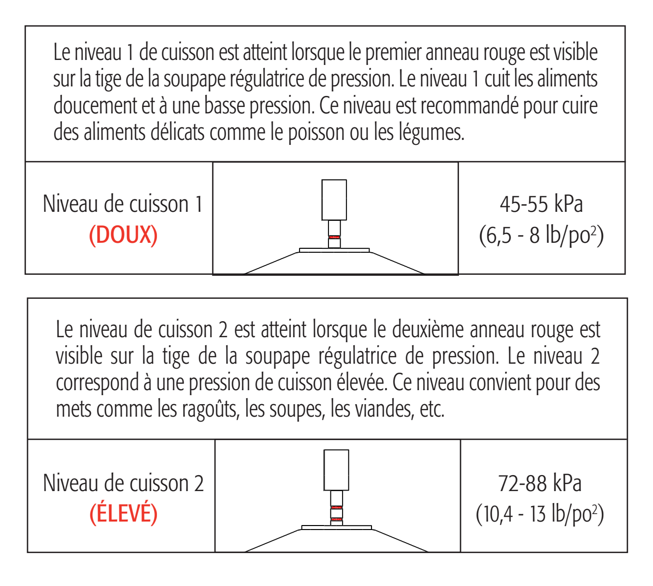


6. **OUVERTURE DE L'AUTOCUISEUR.** Pour ouvrir le couvercle, tournez les poignées du couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre par rapport aux poignées de la base. Levez le couvercle.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Préparation des aliments

1) Placez des aliments et du liquide dans l'autocuiseur. Fermez le couvercle (comme indiqué ci-dessus) et placez l'autocuiseur sur un feu doux-moyen. Un feu relativement doux aide à empêcher les aliments de coller au corps de l'autocuiseur.
2) Les soupapes de verrouillage automatique sont les tiges rouges situées sur chacune des poignées du couvercle. Les soupapes de verrouillage automatique se soulèvent à mesure que l'autocuiseur se réchauffe et que la pression augmente. Lorsque les soupapes de verrouillage automatique sont dressées, la pression à l'intérieur de l'autocuiseur est à son maximum, et il est impossible d'ouvrir le couvercle. Si les soupapes de verrouillage automatique ne se soulèvent pas, c'est qu'il n'y a pas de pression à l'intérieur de l'autocuiseur, et vous pouvez alors ouvrir le couvercle en toute sécurité.
3) À mesure que les aliments se réchauffent, l'air contenu dans l'autocuiseur s'échappe par la soupape régulatrice de pression, soulevant par le fait même le bouton de la soupape. Le léger sifflement créé par l'évacuation de la vapeur est tout à fait normal.
4) Lorsque les soupapes de verrouillage automatique et la soupape régulatrice de pression commencent à fonctionner, il est normal qu'elles laissent échapper une légère vapeur.
5) Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le premier anneau rouge apparaisse sur la tige de la soupape régulatrice de pression. Baissez alors le feu si le niveau 1 (de 45 à 55 kPa ou de 6,5 à 8 lb/po^2) est le niveau de cuisson recommandé pour les aliments que vous êtes en train de cuire. Si le niveau de cuisson recommandé est le niveau 2 (de 72 à 88 kPa ou de 10,4 à 13 lb/po^2), poursuivez la cuisson sur un feu moyen jusqu'à ce que le deuxième anneau rouge apparaisse sur la tige de la soupape régulatrice de pression.



Le niveau 1 de cuisson est atteint lorsque le premier anneau rouge est visible sur la tige de la soupape régulatrice de pression. Le niveau 1 cuit les aliments doucement et à une basse pression. Ce niveau est recommandé pour cuire des aliments délicats comme le poisson ou les légumes.		
Niveau de cuisson 1 (DOUX)		45-55 kPa (6,5 - 8 lb/po^2)

Le niveau de cuisson 2 est atteint lorsque le deuxième anneau rouge est visible sur la tige de la soupape régulatrice de pression. Le niveau 2 correspond à une pression de cuisson élevée. Ce niveau convient pour des mets comme les ragoûts, les soupes, les viandes, etc.		
Niveau de cuisson 2 (ÉLEVÉ)		72-88 kPa (10,4 - 13 lb/po^2)

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

6) Lorsque le niveau de cuisson souhaité est atteint, baissez le feu pour le maintenir. Vous devrez peut-être ajuster la chaleur durant la cuisson afin de maintenir le niveau de cuisson souhaité. Consultez les temps de cuisson indiqués dans la section « Tableau des temps de cuisson ».

7) Si la soupape régulatrice de pression cesse complètement d'évacuer de la vapeur durant la cuisson, augmentez le feu. Si la soupape régulatrice de pression libère trop de vapeur, baissez le feu.

8) Si la soupape régulatrice de pression évacue de la vapeur sous très forte pression, baissez le feu ou retirez l'autocuiseur de la source de chaleur pour un instant, jusqu'à ce que le deuxième anneau soit à peine visible. Il n'y a pas lieu de s'alarmer, sauf si de l'eau jaillit à profusion de la soupape régulatrice de pression. Consultez la section « Problèmes et solutions » pour obtenir des instructions détaillées.

Réduction de la pression

MISE EN GARDE IMPORTANTE – Ne pas ouvrir l'autocuiseur avant qu'il ne soit refroidi et que toute la pression ait été évacuée. La pression interne a été évacuée quand le bouton de la soupape régulatrice de pression et les deux soupapes de verrouillage automatique se sont abaissés. S'il est difficile d'écarter les poignées, cela signifie que l'autocuiseur est encore sous pression. NE FORCEZ PAS POUR ESSAYER DE L'OUVRIR. Il faut toujours faire preuve de prudence lorsqu'il y a de la pression dans l'autocuiseur.

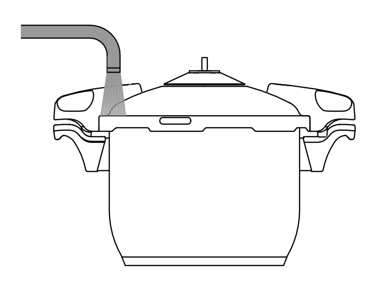
L'autocuiseur ne peut être ouvert que lorsque la pression normale de fonctionnement a été évacuée. Il faut toujours dépressuriser l'autocuiseur avant d'essayer d'ouvrir le couvercle. Ouvrez toujours le couvercle en le dirigeant vers l'arrière pour que la vapeur s'échappe loin de vous.

1. Lorsque le temps de cuisson recommandé est écoulé, fermez le feu et retirez l'autocuiseur de la source de chaleur. Placez-le sur une surface à l'épreuve de la chaleur.
2. Faites évacuer la pression en employant l'une des méthodes suivantes :
   - **Libération lente de la pression** – Retirez l'autocuiseur de la source de chaleur et laissez-le refroidir.
   - **Méthode habituelle** – Appuyez légèrement sur le bouton avec un doigt ou à l'aide d'une cuillère en bois. Maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que la vapeur cesse de sortir.



CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- **Évacuation rapide de la pression** – Placez l'autocuiseur au-dessus de l'évier et faites couler de l'eau tiède sur le pourtour extérieur du couvercle **SEULEMENT. Remarque : Mouiller seulement le bord extérieur du couvercle pour éviter que l'eau ne pénètre à l'intérieur de l'autocuiseur.**



NE JAMAIS IMMERGER L'AUTOCUISEUR DANS L'EAU

3. Vous saurez que la pression a été complètement évacuée lorsque :

a) le bouton de la soupape régulatrice de pression est complètement abaissé;

b) si vous soulevez le bouton de la soupape régulatrice de pression, aucune pression n'est évacuée;

c) les deux soupapes de verrouillage automatique se sont abaissées;

d) le couvercle glisse facilement pour l'ouvrir.

ATTENTION :

Avant d'ouvrir le couvercle, secouez légèrement l'autocuiseur pour enlever les points chauds ou les creux qui auraient pu se former à l'intérieur pendant la cuisson. Cette précaution est recommandée pour la cuisson des soupes épaisses telles la crème aux lentilles, et aussi pour cuire les légumineuses, comme les pois chiches, etc.

N'essayez pas d'ouvrir l'autocuiseur pendant qu'il est chaud ou que la soupape régulatrice de pression évacue encore de la vapeur.

Ne jamais laisser le liquide s'évaporer complètement à l'intérieur de l'autocuiseur.

Les sauces préparées à l'aide de l'autocuiseur ne doivent pas être trop épaisses, pour éviter qu'elles ne collent au couvercle.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Ne jamais laver le couvercle, les assemblages des soupapes ou le joint d'étanchéité au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ni de tampons à récurer.

1. Après chaque utilisation, lavez bien la base, le couvercle et le joint d'étanchéité (retiré du couvercle) dans de l'eau tiède savonneuse, puis rincez et séchez complètement. Ne laissez pas de matières grasses ni de sel dans votre autocuiseur jusqu'au lendemain.
2. Si la soupape régulatrice de pression est obstruée par des particules de nourriture, suivez les instructions pour le nettoyage et l'entretien de la soupape régulatrice de pression données à la section suivante.
3. Si des aliments sont collés à la base ou sur le couvercle, laissez tremper dans de l'eau chaude savonneuse jusqu'à ce que les particules de nourriture se détachent, puis lavez et séchez complètement. Il n'est pas recommandé de frotter le fini poli de l'autocuiseur avec une laine d'acier, une brosse en acier ou un nettoyant abrasif.
4. Si la base de l'autocuiseur se décolore, enlevez les taches avec le nettoyant pour acier inoxydable de Lagostina.
5. Ne pas verser d'eau froide dans l'autocuiseur lorsqu'il est chaud. Cela pourrait rendre le fond de l'autocuiseur inégal, car tout métal risque d'être déformé lorsqu'il est soumis à des variations soudaines de température. Pour éviter le gauchissement, laissez l'autocuiseur refroidir dans de l'eau tiède savonneuse.

Nettoyage et entretien de la soupape régulatrice de pression

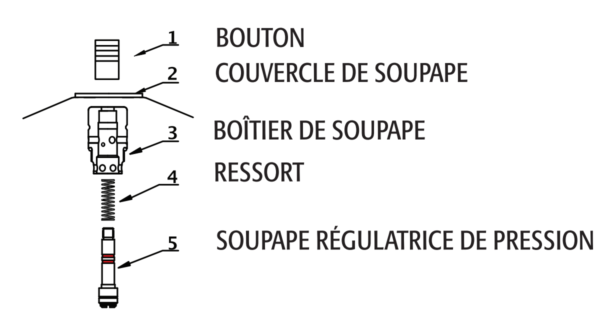
Dans des conditions normales d'utilisation, la soupape régulatrice de pression est autonettoyante. Par contre, si des particules de nourriture pénètrent dans la soupape, vous devrez la désassembler et la nettoyer en suivant la procédure décrite ci-dessous.

1. Retournez le couvercle. Tenez le bouton d'une main et, à l'aide de la clef fournie, dévissez la vis attachée à la tige de la soupape régulatrice de pression en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le bouton se détache de la tige de la soupape.

2. Retirez la tige de la soupape et son ressort, enlevez le couvercle de la soupape et lavez ces pièces dans de l'eau tiède savonneuse. Enlevez toutes les particules de nourriture logées à l'intérieur de la soupape régulatrice de pression.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

3. Remontez le couvercle. Remettez en place la soupape régulatrice de pression et son ressort, puis replacez le couvercle de la soupape. Rattachez le bouton à la tige de la soupape en serrant la vis à l'aide de la clef fournie, en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Assurez-vous que le bouton est solidement attaché à la tige de la soupape régulatrice de pression.



Remarque : L'espace qui se trouve entre le couvercle de la soupape et le couvercle de l'autocuiseur est tout à fait normal, car il permet à la vapeur de s'échapper.

Nettoyage et entretien du joint d'étanchéité

Il est recommandé de remplacer le joint d'étanchéité au moins tous les 12 mois, selon la fréquence d'utilisation.

- Retirez le joint d'étanchéité du couvercle après chaque utilisation, et lavez-le à la main dans de l'eau tiède savonneuse. **NE JAMAIS LAVER LE JOINT D'ÉTANCHÉITÉ AU LAVE-VAISSELLE.**
- Si des particules d'aliments restent collées au joint d'étanchéité, ne pas frotter avec des nettoyants abrasifs ni essayer de déloger les particules à l'aide d'outils ou les ongles, car cela pourrait déchirer le joint d'étanchéité. Laissez plutôt tremper le joint d'étanchéité dans de l'eau tiède savonneuse jusqu'à ce que les particules se détachent aisément. Après l'avoir lavé, séchez-le complètement.
- Avant chaque utilisation, et avant d'insérer le joint d'étanchéité dans le couvercle, appliquez une fine couche d'huile végétale sur le joint d'étanchéité avec le pouce et l'index.
- Avant de fermer le couvercle de l'autocuiseur, assurez-vous que le joint d'étanchéité n'est pas tordu et qu'il est parfaitement inséré dans la rainure, sur tout le pourtour du couvercle. Si le couvercle ne glisse pas facilement, ne forcez jamais pour le fermer. Enlevez plutôt le joint d'étanchéité et lubrifiez-le à nouveau.
- Pour le rangement, placez le joint d'étanchéité dans le couvercle et placez le couvercle à l'envers sur le corps de l'autocuiseur afin d'éviter d'endommager le joint d'étanchéité.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Pour obtenir les meilleurs résultats possible avec votre autocuiseur Lagostina, lisez toutes les instructions et les conseils de sécurité contenus dans ce manuel. Vous trouverez dans cette section des conseils et des solutions pratiques à quelques problèmes qui pourraient se produire lors de l'utilisation de votre autocuiseur.

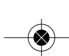
Si vous avez des questions ou des doutes quant au mode d'emploi de votre autocuiseur LAGOSTINA, appelez notre ligne Satisfaction du consommateur, au 1-800-263-4067.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Le couvercle de l'autocuiseur ne ferme pas correctement.	1. Le joint d'étanchéité n'est peut-être pas inséré correctement dans le couvercle. 2. Le joint d'étanchéité a peut-être besoin d'être huilé. 3. Le joint d'étanchéité est usé ou abîmé.	1. Insérez de nouveau le joint d'étanchéité tel qu'illustré à la page 7. 2. Lubrifiez le joint d'étanchéité avec une fine couche d'huile végétale ou mouillez-le avec un peu d'eau. 3. Vous pouvez acheter un nouveau joint à l'adresse www.lagostina.ca ou en composant le 1-800-263-4067.
Le couvercle est difficile à ouvrir ou à fermer, même après avoir lubrifié le joint d'étanchéité avec de l'huile végétale.	Le couvercle ou le corps de l'autocuiseur sont peut-être endommagés.	N'UTILISEZ PAS L'AUTOCUISEUR DANS CES CONDITIONS. Veuillez appeler notre ligne Satisfaction du consommateur, au 1-800-263-4067.
La tige de la soupape régulatrice de pression ne se déplace pas facilement.	La soupape régulatrice de pression peut être sale ou obstruée.	Nettoyez la soupape en suivant la procédure décrite à la section « Nettoyage et entretien de la soupape régulatrice de pression ».
La soupape de sûreté (soupape régulatrice de pression secondaire) libère de la vapeur pendant la cuisson.	1. La soupape régulatrice de pression principale ne fonctionne peut-être pas correctement. 2. La soupape régulatrice de pression principale peut être sale ou obstruée.	1. La soupape de sûreté doit être remplacée. N'utilisez pas votre autocuiseur avant d'avoir remplacé la soupape de sûreté. Allez à www.lagostina.ca ou composez le 1-800-263-4067 pour commander la pièce de rechange. 2. La soupape de sûreté doit être remplacée. N'utilisez pas votre autocuiseur avant d'avoir remplacé la soupape de sûreté. Allez à www.lagostina.ca ou composez le 1-800-263-4067 pour commander la pièce de rechange. Nettoyez la soupape régulatrice de pression en suivant la procédure décrite à la section « Nettoyage et entretien de la soupape régulatrice de pression ».
La pression ne s'accumule pas à l'intérieur de l'autocuiseur (la soupape régulatrice de pression ou les deux soupapes de verrouillage automatique ne se soulèvent pas).	1. Le couvercle est mal fermé. 2. Le joint d'étanchéité n'est pas inséré correctement dans le couvercle. 3. La soupape régulatrice de pression n'est pas assemblée correctement. 4. La soupape régulatrice de pression est sale ou obstruée.	1. Suivez les instructions pour ouvrir et refermer le couvercle. 2. Retirez le joint d'étanchéité, huilez-le, si nécessaire, puis insérez-le de nouveau. 3. Vérifiez si la soupape régulatrice de pression est assemblée correctement. 4. Nettoyez régulièrement la soupape régulatrice de pression, car elle peut se salir lors de la cuisson d'aliments ayant tendance à former de l'écume, comme les haricots et pois secs.
La soupape régulatrice de pression évacue une trop grande quantité de vapeur.	La pression intérieure est trop élevée.	Retirez l'autocuiseur de la source de chaleur ou baissez le feu.
La soupape régulatrice de pression est instable.	La source de chaleur est instable.	Vérifiez la source de chaleur.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
La soupape régulatrice de pression laisse échapper de la vapeur sous forte pression, avec ou sans formation de gouttes d'eau.	1. Le feu est trop chaud. 2. La soupape régulatrice de pression est sale ou obstruée. 3. La soupape régulatrice de pression ne fonctionne pas bien.	1. Baissez le feu de façon à maintenir un jet de vapeur constant et modéré. 2. Nettoyez la soupape en suivant la procédure « Nettoyage et entretien de la soupape régulatrice de pression ». 3. Remplacez la soupape régulatrice de pression.
La vapeur sort par les bords du couvercle.	1. L'autocuiseur est trop plein. 2. Le couvercle est mal fermé. 3. Le joint d'étanchéité est sale, usé ou mal inséré dans le couvercle.	1. Ne jamais remplir l'autocuiseur à plus des 2/3 de sa capacité et, pour les aliments qui forment de l'écume et augmentent de volume, à plus de la moitié. 2. Fermez l'autocuiseur de façon à créer un joint étanche entre le corps de l'autocuiseur et son couvercle. 3. Nettoyez le joint d'étanchéité et insérez-le correctement dans le couvercle. Examinez le joint d'étanchéité et remplacez-le s'il y a lieu.
Le joint d'étanchéité coule.	1. Le joint d'étanchéité n'est pas inséré correctement dans le couvercle. 2. Le joint d'étanchéité est usé ou trop vieux.	1. Repositionnez le joint d'étanchéité tel qu'illustré à la section Joint d'étanchéité du Mode d'emploi. 2. Commandez un joint d'étanchéité à l'adresse www.lagostina.ca ou en appelant au 1-800-263-4067.
Une fois l'autocuiseur refroidi, il est impossible d'ouvrir le couvercle.	Il y a de l'eau sur au moins l'une des soupapes de verrouillage automatique.	Donnez de petits coups sur le dessus des soupapes de verrouillage automatique pour les faire descendre.
Après la cuisson, il est impossible d'ouvrir l'autocuiseur.	Il reste de la pression à l'intérieur de l'autocuiseur.	Évacuez le reste de la pression à l'aide de la méthode habituelle ou de la méthode rapide. Essayez à nouveau d'ouvrir l'autocuiseur.
Les aliments ne sont pas assez cuits.	1. Le temps de cuisson est trop court. 2. La pression est évacuée à l'aide de la méthode rapide pendant la cuisson des aliments comme la viande, etc.	1. Respectez les temps de cuisson recommandés. (Voir la section « Tableau des temps de cuisson » pour des instructions plus détaillées.) Si les aliments ne sont pas assez cuits, prolongez la cuisson sous pression de 1 à 2 minutes ou laissez mijoter sans couvercle jusqu'à la cuisson désirée. 2. Laissez l'autocuiseur refroidir et évacuer la pression selon la méthode de libération lente de la pression.
Les aliments sont trop cuits.	1. Le temps de cuisson est trop long. 2. La méthode de libération lente de la pression est utilisée pour évacuer la pression pour les aliments comme les poissons et fruits de mer, etc. 3. La méthode de libération lente de la pression n'a pas été utilisée correctement.	1. Suivez toujours les temps de cuisson donnés dans la recette. 2. Si les aliments sont trop cuits, réduisez le temps de cuisson d'au moins 1 à 2 minutes. 3. Suivez la méthode habituelle ou rapide pour accélérer l'évacuation de la pression.
Le liquide contenu dans l'autocuiseur s'évapore complètement.	1. Le joint d'étanchéité coule. 2. Le temps de cuisson est trop long ou le feu est trop chaud. 3. Il n'y avait pas assez d'eau au départ.	1. Assurez-vous toujours que le joint d'étanchéité est correctement inséré dans le couvercle. 2. Consultez le Tableau des temps de cuisson. 3. Ajoutez toujours au moins ¼ de litre (1 tasse) d'eau ou d'autre liquide dans l'autocuiseur afin de permettre la production de vapeur.

ATTENTION : N'UTILISEZ QUE DES PIÈCES DE RECHANGE AUTHENTIQUES TICINO DE LAGOSTINA POUR CET AUTOCUISEUR
L'UTILISATION DE PIÈCES NON AUTORISÉES PEUT ENTRAÎNER LA DÉFAILLANCE DE L'APPAREIL, DES BLESSURES ET ANNULER LA GARANTIE

POUR COMMANDER DES PIÈCES DE RECHANGE LAGOSTINA
APPELEZ NOTRE LIGNE SATISFACTION DU CONSOMMATEUR
au 1-800-263-4067 ou rendez-vous sur notre site, à l'adresse : www.lagostina.ca.



TABLEAUX DES TEMPS DE CUISSON

(Commencez le minutage seulement lorsque la pression interne a été atteint)

FRUITS - LÉGUMES				
	Quantité	**Eau (en ml)**	**Niveau de cuisson 1 (DOUX) (en minutes)**	**Niveau de cuisson 2 (ÉLEVÉ) (en minutes)**
Abricots (frais)	1/2 kg	237 ml	2	
Abricots (secs)	200 g	118 ml	6	
Artichauts (entières)	1 kg	355 ml	22	
Asperges (entières)	1 kg	355 ml	4	
Aubergines	1 kg	237 ml	8	
Bettraves (entières)	1 kg	355 ml		15
Brocolis	1 kg	237 ml	10	
Carrottes (en morceaux)	1 kg	237 ml	6	
Carrottes (entières)	1 kg	355 ml	6	
Champignons	1 kg	237 ml	5	
Châtaignes	1/2 kg	592 ml		35
Chicorée	1 kg	237 ml	4	
Chou	1 kg	355 ml	12	
Chou vert	1 kg	237 ml	5	
Chou-fleur (en morceaux)	1 kg	237 ml	4	
Chou-fleur (entier)	1 kg	355 ml	6	
Courge (en morceaux)	1 kg	355 ml	4	
Courgettes	1 kg	177 ml	3	
Epinards	1 kg	177 ml	4	
Fèves (fraîches)	1 kg	355 ml		10
Fèves (sèches)	1/2 kg	711 ml		20
Figues (sèches)	200 g	177 ml	6	
Fraises (fraîches)	1/2 kg	177 ml	2	
Lentilles (sèches)	300 g	711 ml		15
Navets (en morceaux)	1 kg	237 ml		10
Navets (entiers)	1 kg	355 ml		12
Oignons (en morceaux)	1 kg	237 ml	8	
Oignons (entiers)	1 kg	355 ml	10	
Pêches (sèches)	200 g	118 ml	6	
Pêches (fraîches)	1/2 kg	118 ml	2	
Petits pois (frais)	1 kg	355 ml	3	
Petits pois (secs)	1/2 kg	592 ml		15
Poireaux	1 kg	355 ml	6	
Poires (fraîches)	1/2 kg	118 ml	3	
Pois chiche (sec)	1/2 kg	711 ml		25
Pommes (fraîches)	1/2 kg	237 ml	5	
Pommes de terre (morceaux)	1 kg	237 ml	6	
Pommes de terre (entières)	1 kg	355 ml		10
Pruneaux (secs)	200 g	118 ml	10	
Tomates	1 kg	118 ml	3	

LES VIANDES				
	Quantité	Eau (en ml)	Niveau de cuisson 1 (DOUX) (en minutes)	Niveau de cuisson 2 (ÉLEVÉ) (en minutes)
Agneau (étouffé)	1/2 kg	118 ml	15	
Agneau (rôti)	1/2 kg	118 ml	15	
Boeuf (bouilli)	1/2 kg	1,18 L		35
Boeuf (étouffé)	1/2 kg	118 ml		30
Boeuf (rôti)	1/2 kg	118 ml		30
Langue de boeuf	1 kg	1,7 L		40
Langue de veau	800 g	1.18 L		40
Porc (rôti)	1/2 kg	118 ml		20
Poulet (bouilli)	1/2 kg	1,18 L		18
Poulet (étouffé)	1/2 kg	118 ml		15
Poulet (rôti)	1/2 kg	118 ml	15	
Veau (bouilli)	1/2 kg	1,18 L		25
Veau (étouffé)	1/2 kg	118 ml		25
Veau (rôti)	1/2 kg	118 ml		22

FRUITS DE MER				
	Quantité	Eau (en ml)	Niveau de cuisson 1 (DOUX) (en minutes)	Niveau de cuisson 2 (ÉLEVÉ) (en minutes)
Crevettes	1/2 kg	355 ml	6	
Homard	1 kg	355 ml	10	
Langoustines	1/2 kg	355 ml	5	
Morue	1/2 kg	237 ml	15	
Moules	1 kg	355 ml	10	
Poisson perche	1 kg	355 ml	8	
Truite	1 kg	355 ml	10	

TABLEAU DE CONVERSION

1/8 tasse	=	30 ml
1/4 tasse	=	59 ml
1/3 tasse	=	79 ml
1/2 tasse	=	118 ml
2/3 tasse	=	158 ml
3/4 tasse	=	177 ml
1 tasse	=	237 ml

GARANTIE CANADIENNE DE 25 ANS

1. Lisez bien les instructions d'emploi et d'entretien avant d'utiliser votre autocuiseur Lagostina.
2. Votre autocuiseur Lagostina est garanti 25 ans contre tout vice de matériel et de fabrication dans des conditions d'utilisation domestique normales. Toutes les pièces de remplacement pour l'autocuiseur sont garanties pour un an à compter de la date d'achat.
3. Dans le cas peu probable d'un défaut, simplement retourner le produit défectueux chez Canadian Tire avec votre facture ou autre preuve de date d'achat. Le nouvel article sera alors garanti contre tout vice de matériel et de fabrication le reste de la durée de la garantie originale.
4. La présente garantie ne couvre pas les dommages provenant de détériorations dues aux mauvais usages, abus, négligence, accidents, réparations inadéquates, usage commercial, ou lave-vaisselle. Les égratignures, taches, ternissements ou dommages résultant d'une chaleur excessive ou de l'attaque du sel sur le métal, ne sont pas couverts par la présente garantie. Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects, donc, il est possible que cette limitation ou cette exclusion ne s'applique pas spécifiquement selon la loi, mais vous pourriez avoir d'autres droits qui varient de province en province.
5. Appelez le Service à la clientèle au 1-800-263-4067 si vous avez des questions au sujet de cette garantie.

UN AUTRE PRODUIT DE QUALITÉ
IMPORTÉ ET DISTRIBUÉ EXCLUSIVEMENT PAR

CORPORATION



POINTE-CLAIRE, QUÉBEC H9R 1B9

LIGNE SATISFACTION DU CONSOMMATEUR :
1-800-263-4067

